

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1862**

No 38. Mehlspeise von Brandteig

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Reib ferner 2 Pommeranzen oder 2 Zitronen auf Zucker ab, und gieb das Abgeriebene sammt 6 Loth gestoßenem Zucker zu dieser Masse. Schlage 4 Eier und von 6 den Dotter dazu, und rühre die Masse so lange bis sie recht faumend werde; zuletzt schlage auch das übrige Weiße von die 6 Eier zu einem Schnee, und rühre die Hälfte davon unter die ganze Masse. Bestreiche sodann eine Form mit 1 Loth Butter oder Schmalz, streue in selbige etwas fein geriebenes Semmelmehl und lege die Masse hinein.

Eine Stunde vor dem Anrichten setze die Form in einen nicht gar zu heißen Backofen und laß sie langsam backen, da sie im backen hoch aufgehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie oben mit etwas Zucker und bring sie hernach zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 38. Mehlspeise von Brandteig.

Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Milch und laß sie auf den Feuer kochen. Gieb die Schale von einer Zitrone hinein, und so viel Mehl, als zu dieser Milch kann verwendet werden; mache dies auf den Feuer mit dem Kochlöffel recht wohl unter einander, damit das Mehl nicht knotig werde; und zwar muß diese Masse so trocken sein, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, nichts mehr daran hangen bleibe. Dann nehme es vom Feuer, lege den Brandteig in eine Schüssel, gieb  $\frac{1}{4}$  Pfund zerlassene Butter dazu, und knete solche unter den Brandteig, so daß sich die Butter recht wohl mit den Teig binde. Gieb 6 Loth gestoßenen Zucker nebst einer oberen Kaffeschale voll Maraski oder andern Liqueur dazu, und rühre die Masse  $\frac{1}{4}$  Stunde recht faumend ab; schlage 4 Eier und von 6 den Dotter nachinander dazu.

Schneide 12 Aprikosen jede in der Mitte entzwei, und schäle sie ab. Gieb in ein Kastrol 4 Loth Zucker nebst  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, und laß den Wein mit dem Zucker auf den Feuer auffieden. Wasche die Aprikosen aus, lege sie in den Saft, laß sie einen Wall aufkochen nimm sie dann aus dem Saft, und lege sie auf ein sauberes Papier.

Bestreiche eine Form mit 6 Loth Butter, belege die Form unten und neben herum mit Papier, und bestreiche auch das Papier mit 1 Loth Butter; lege unten auf das bestrichene Pa-

pier die Hälfte von den Aprikosen und etwas von den abgerührten Brandteig darauf, die übrigen Aprikosen auf den Brandteig und das übrige von den Brandteig oben darauf.

Setze die Form  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Anrichten in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß die Mehlspeise langsam backen. Wird es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, nimm das Papier herab, gieß den Aprikosensaft oben darüber und bringe es zur Tafel.

Anmerkung. Statt der Aprikosen können alle Sorten Früchten dazu genommen werden.

### N<sup>o</sup> 39. Mehlspeise oder Auflauf von einem Kindsbri.

Nimm 6 starke Kochlöffel voll Mehl in einen Tiegel, rühre das Mehl mit  $\frac{3}{4}$  Maß Milch recht fein ab, gieß 6 Loth Butter und das Abgeriebene von einer Zitrone dazu, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und rühre in selbiger mit dem Kochlöffel, als wolltest du einen Kindsbri machen.

Setze ihn dann vom Feuer, thue ihn in eine Schüssel und laß ihm kalt werden. Ferner schlage 6 Eier und von 6 den Dotter dazu, gieß auch 6 Loth gestoßenen Zucker darein, und rühre die Masse noch  $\frac{1}{4}$  Stunde lang unter einander.

Gieß die Mehlspeise  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in eine tiefe porzellanene Schale, setze solche auf ein mit Salz belegtes Backblech, schieb sie in den Ofen und laß sie langsam backen. Ist es Zeit zum Anrichten, so bestreue dann die Mehlspeise oben mit etwas gestoßenem Zucker, und gieß sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 40. Mehlspeise oder Gateau (Kuchen) vom schwarzen Brod.

Reib 2 Pfund Hausbrod, welches einige Tage alt ist, auf einen Reibeisen, stoße  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, nimm 1 Pfund Mandeln, siede sie, und ziehe die Schalen davon ab, reib sie mit dem Weißen von 2 Eiern recht fein, und gieß das Brod und Zucker, wie auch die Mandeln in eine Schüssel, und mache alles mit einem Kochlöffel wohl unter einander. Schneide